



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

### Системные аграрно-пищевые технологии

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств		
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения		
Профиль	Технология продуктов животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Срок обучения	2 года		
Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	2 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты 3		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	3(2.1)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32.25	32.25	32.25	32.25
Сам. работа	39.75	0	39.75	0
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	72	32.25	0	0

## ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

профессор Сложенкина М.И. дбн

зав. каф. Горлов И.Ф. дсхн

Рецензент(ы):

(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

### **Системные аграрно-пищевые технологии**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

### **Технология пищевых производств**

номер протокола 2021 г.  
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств  
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от  
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.</b>	
Цель освоения дисциплины:	
-подготовить студента к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП магистратуры	
–освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и формирование навыков и соответствующих компетенций в области аграрно-пищевых технологий	
Задачи:	
- научить обучающихся понимать взаимосвязи между аграрными и пищевыми технологиями	
- научить обучающихся рациональному подходу при организации переработки животного сырья	

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	ФТД
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий
2.1.2	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.1.3	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.1.4	Технологическое предпринимательство
2.1.5	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Идентификация продуктов питания животного происхождения
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.4	Управление человеческими ресурсами
<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)</b>	
<b>ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания</b>	
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>	
Результаты обучения: магистрант знает основные принципы, методы, технологии производства продукции из сырья животного происхождения	
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>	
Результаты обучения: магистрант умеет пользоваться современным оборудованием, аппаратурой; умеет проектировать новые продукты	
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>	
Результаты обучения: магистрант владеет навыками сбора, анализа, интерпретации результатов испытаний; владеет методикой оформления отчетов, публикаций по теме исследования.	